VENTOSAS DE FIJACION
La Batidora está dotada de ventosas debajo de la base (fig. 6) para un mejor apoyo en la superficie y mayor estabilidad.

CORDON ELECTRICO EMBUTIBLE
El cordón eléctrico de la Batidora puede ser embutido en la base de soporte, en el alojamiento adecuado. Basta para eso, empujarlo para el interior de la base. (fig. 7).

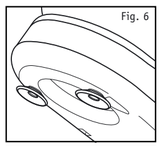


Fig. 6

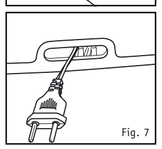


Fig. 7

atención

- **Evite contacto y mantenga cabellos, ropas, así como otros utensilios lejos de las partes móviles del aparato, para protegerse contra accidentes.**
- **No mantenga contacto con los batidores ni introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el bowl, mientras el producto esté en funcionamiento, a los efectos de evitar accidentes personales, con terceros o causar daños al producto.**
- **Verifique que el selector de velocidades esté en la posición "0" (desconectado) antes de enchufar.**
- **A los efectos de no dañar o provocar defectos, nunca lave los piezas de este producto en lava-vajillas, ni las utilice en freezer o microondas.**
- **Las batidoras MOULINEX son obviamente para uso culinario, por lo tanto, no las use para mezclar productos que no sean de alimentación.**
- **No retire el bowl ni los batidores antes de la detención total de la batidora (batidores), evitando así accidentes.**

conservación y limpieza

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO
Lave el bowl, el cuerpo, el alimentador, los batidores y accesorios antes de utilizar por primera vez el producto.

LIMPIEZA DEL CUERPO DEL PRODUCTO
Utilice solamente un paño humedecido con agua o agua y jabón neutro. No use productos abrasivos para no dañar su aparencia. De la misma forma limpie frecuentemente.

LIMPIEZA DE LOS BATIDORES
Para mejor conservación de los batidores, no los lave en el lava-vajillas y siempre utilice detergente neutro en su limpieza.

receta

pizza rapida

1 kg harina
4 huevos
100 g margarina
200ml leche
200 ml agua

Coloque todos los ingredientes en el bowl de la batidora y usando el batidor de masas pesadas, mezcle los ingredientes durante 45 segundos.

en caso de dificultades

Antes de llevar el producto al Servicio Autorizado MOULINEX, verifique si el problema puede ser resuelto a través de las soluciones indicadas:

problema	causas	que hacer
El producto no funciona	No hay energía eléctrica en el tomacorriente.	Conecte el aparato en otro tomacorriente del mismo voltaje para comprobar el hecho.
Vibración excesiva	Lugar de apoyo desnivelado y/o irregular.	Colocar el aparato en lugar adecuado.
Batidores trancados	Masa poco húmeda	Humedecer la masa permitiendo el funcionamiento del aparato.

CONSUMIDOR: Si después de leer el manual de instrucciones todavía tiene dudas en relación a la utilización de este o de cualquier otro productos MOULINEX, o tiene sugerencias, entre en contacto con MOULINEX a través del nuestro site.
Las características generales del producto pueden sufrir alteraciones sin previo aviso.

Moulinex®

2730016317 - 052/10-FEV

Moulinex®

batidora planetaria deluxe

instrucciones de uso

batidora planetaria deluxe - SX80

Usted acaba de adquirir un producto MOULINEX de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, **lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de Instrucciones.** Guárdelo para eventuales consultas.

recomendaciones importantes para el manejo de este producto

MOULINEX , atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también con la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendacciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros.

a. Antes de enchufar asegúrese que el voltaje es compatible con el indicado en el producto (120, 127, 220 V o otro).
En caso que el voltaje no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.

b. Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico.
Por lo tanto, no se destina al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños y accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.

c. Para evitar descargas eléctricas, **nunca use el producto con las manos mojadas** o sobre superficies húmedas, no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.

d. Este aparato no esta pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

e. Desenchufe cuando no esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo, un pequeno descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.

f. No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento. Llévelo al Servicio Autorizado MOULINEX.

g. Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes, como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendios. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado MOULINEX.

h. Nunca intente desmontar o reparar el producto, por si mismo o terceros no habilitados, para no perder la garantía y evitar problemas técnicos. Llévelo al Servicio Autorizado MOULINEX.

i. No deje el cordón eléctrico colgar afuera de la mesa o mostrador, ni tocar superficies calientes, **para no dañar la aislación del cable y causar problemas técnicos y accidentes.**

j. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón, para no efectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.

k. El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica puede provocar accidentes personales, causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contractual.

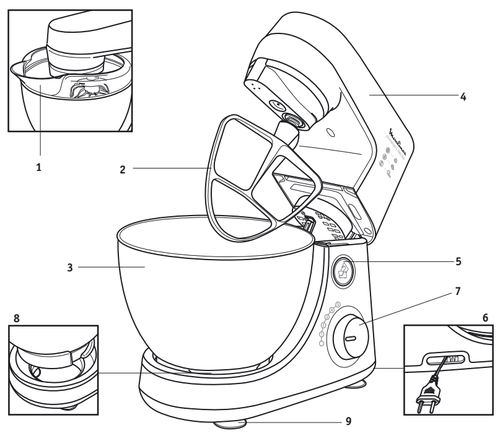
l. Al enchufar o desenchufar, cerciórese de que sus dedos no están en contacto con las espigas del enchufe, para evitar descargas eléctricas.

m. No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque sea por instante, principalmente cuando el producto está cerca de niños.

n. Para evitar sobrecargas eléctricas, no enchufe otros aparatos en el mismo tomacorriente utilizando adaptadores o extensiones, evitando así dañar los componentes del producto y provocar serios accidentes.

presentacíon del producto

Batidora Planetaria Deluxe - SX80



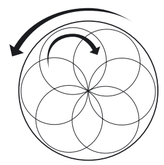
1. Alimentador transparente
2. Batidores
3. Bowl (capacidad total de 4 litros)
4. Parte superior (motor)
5. Botón para trabar/destrabar la batidora
6. Cordón eléctrico embutible
7. Selector de velocidades
8. Traba fijadora del bowl
9. Ventosas de fijación

masas livianas
(tortas, mousses, rellenos)

masas medianas
(tortas, ñoquis)

masas secas o pesadas
(panes, bizcochos, pizzas, pasteles)

MASAS HOMOGENEAS EN MENOS TIEMPO.



La Batidora Planetaria MOULINEX es uno de los más completos y sofisticados aparatos para la cocina moderna. No sólo por su apariencia innovadora, en formato elegante y robusto, sino, principalmente, por su potencia y singular sistema de funcionamiento, que le permiten a Ud. realizar las más variadas recetas. Ademas, la Planáetria Deluxe tiene ahora un exclusivo inicio suave que permite evitar salpicaduras y desperdicio de ingredientes durante el uso.
El batidor, por la acción planetaria, además del movimiento de rotación sobre su eje, gira simultáneamente alrededor y bien próximo a las paredes del bowl, removiendo y mezclando la masa con rapidez y homogeneidad. Dotada con batidores especiales para masas livianas, medianas o secas y muy pesadas, viene también equipada con accesorios que facilitan su trabajo, asegurando el mejor resultado en la preparación de las recetas.
Con ella Ud. consigue el mejor rendimiento y obtiene siempre mezclas uniformes, finas y suaves, en el punto que Ud. quiera, cualquiera que sea la consistencia de los ingredientes. Use la Batidora Planetaria para preparar tortas, pancitos, pizzas y muchas otras recetas. Lea atentamente las instrucciones y, para un mejor aprovechamiento, conozca cada detalle de sus características y accesorios.

instrucciones de uso

Husted recibe la Batidora Planetária montada y lista para funcionar. Lea cuidadosamente las instrucciones y conozca todos los detalles de sus características y accesorios.

ATENCIÓN: antes de enchufar asegúrese que el voltaje es compatible con el indicado en el producto (120, 127, 220 V o otro).

COMO LEVANTAR LA PARTE SUPERIOR DE LA BATIDORA
Apretando el botón situado junto al control de velocidades, levante la parte superior de la Batidora hasta oír el "clic" de la traba automática (fig. 1).
Para bajar, asegure la parte superior de la Batidora y, presionando el botón, déjela descender suavemente hasta trabar.

5 VELOCIDADES
Su Batidora tiene cinco velocidades definidas (1 hacia 5 indicando velocidad en orden creciente), con variación efectiva de rotación, controlables con el interruptor giratorio (fig. 2).

FIJACIÓN DEL BOWL
El bowl tiene una capacidad total de 4 litros y está fijo a la base por medio de rosca (fig. 3), para dar mayor firmeza, y tiene una saliente en el fondo para evitar que se acumulen los ingredientes. Para retirar el bowl, levante la parte superior de la Batidora.
Basta entonces desenroscarlo y sacarlo.
Cuando quiera colocarlo otra vez, es sólo encajar y enroscarlo nuevamente.

TRES MODELOS DE BATIDORES, AJUSTABLES AL DISPOSITIVO GIRATORIO
Los 3 batidores en metal de alta resistencia (fig. 4), permitem la utilzación en cualquier tipo de receta. Con la parte superior de la Batidora levantada, retire el batidor del dispositivo giratorio, girándolo para la izquierda y tirando hacia abajo. Para colocarlo nuevamente o sustituirlo por otro, presione el batidor, de abajo hacia arriba, contra el resorte del dispositivo.

ALIMENTADOR TRANSPARENTE
Accesorio especial acoplable al bowl que, colocado en la posición más cómoda, permite agregar ingredientes con la Batidora en acción (fig. 5).
En material resistente y de fácil encaje, solo basta presionarlo sobre el borde del bowl, el alimentador también evita que la masa salpique cuando se utilizan las altas velocidades.

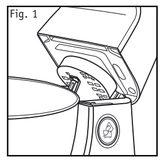


Fig. 1

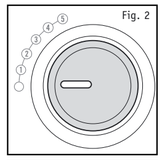


Fig. 2

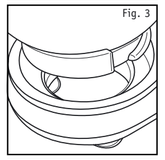


Fig. 3

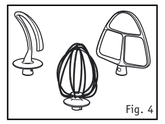


Fig. 4

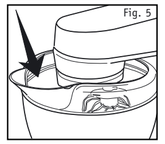


Fig. 5